Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 4. Warszawa, 5 czerwca 1926 roku. № 23

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. S. RAUX
Dyrektor Laboratorjum Szkoły Piwowarskiej w Nancy.
Profesor wydz. nauk przyrodniczych.

Wpływ żelaza na przebieg fabrykacji.[1]

Przez wszystkich piwowarów jest ogólnie znanym faktem, że żelazo może powodować poważne zaburzenia, wpływające ujemnie na jakość piwa.

Ten szkodliwy wpływ żelaza może wystąpić w najrozmaitszych okresach pracy, w różny sposób i z różną intensywnością; szczególnie jednak daje się we znaki w małych zakładach, które warzą piwo w sezonie zimowym z dużemi przerwami. W tym okresie produkcja rzadko jest normalną, a kłopoty związane z zastosowaniem żelaza w browarze ustępują dopiero wtedy kiedy warki stają się częstsze.

Przerwy pomiędzy jedną warką a drugą powodują, że na powierzchni kotłów i zbiorników może powstać rdza bardzo łatwo rozpuszczalna.

Szkodliwy wpływ żalaza jest przedewszystkiem następstwem pokrewieństwa chemicznego, jakie ten metal wykazuje w stosunku do białkowych substancji koloidalnych i do garbników, istniejących w brzeczce i w piwie. Żelazo łączy się z albuminoidami, tworząc nierozpuszczalne związki, które tylko z trudnością zbierają się w kłaczki i z tego powodu wydzielają się w sposób bardzo niedoskonały drogą osadu.

Gdyby zjawisko to ograniczało się jedynie do strącania, nie przedstawiałoby wielkiego znaczenia, zważywszy, iż doza żelaza jest nieznaczna w większości wypadków, ale wiemy, że stącony metal, zjawiający się w płynie, zawierającym substancje koloidalne pociąga za sobą część tych substancji, które pozostawałyby prawie do nieskończoności w stanie rotworu koloidalnego. Inaczej mówiąc, nierozpuszczalne cząsteczki, będące rezultatem związku substancji azotowych z żelazem, odgrywają rolę ośrodków atrakcji, które powodują zakłócenie równowagi, istniejącej pomiędzy różnemi koloidami.

Podobne zjawisko występuje z garbnikami, których pokrewieństwo chemiczne z żelazem jest również dobrze znane. Garbniki istnieją w brzeczce w stanie scukrzenia, pochodząc z otoczek słodu, ale największa ich część zostaje wprowadzona z chmielem. Związki ich z żelazem posiadają zabarwienie niebiesko - czarne.

Widzimy więc, że dzięki zjawisku przyciągania, nieznaczne ilości żelaza mogą usunąć z brzeczki bardzo znaczne ilości substancji koloidalnych, bez względu na ich naturę. Wiemy zaś, że piwo zawdzięcza tym substancjom swoje najważniejsze wartości, a mianowicie: miękość i pienistość. Zależy więc na zachowaniu jaknajwiększej ilości tych substancyj w piwie.

Żelazo może dostać się do brzeczki w każdym momencie produkcji, postaramy się więc zbadać, jak wyglądają te różne źródła jego pochodzenia.

Nie będę się dłużej zatrzymywał nad wodą, ponieważ wody żelaziste są dosyć rzadkie, a browary, naogół biorąc, bywają budowane w miejscowościach, których wody są wysokiej jakości. Chociaż prawie wszystkie wody zawierają ślady żelaza, przyjętem jest uważać ilości 1 miligrama na litr, jako zupełnie nieszkodliwe.

Podawane są przykłady, co prawda rzadkie, browarów zmuszonych pracować z wodami, zawierającemi większe ilości żelaza, które jednakże udaje się usunąć przez stosowanie okapowego przewietrzania wody. Ponieważ żelazo znajduje się w stanie węglanu żelaza, sól ta utlenia się pod wpływem powietrza, dając tlenki żelaza, które strącają się, naogół biorąc, jednocześnie z węglanem wapnia. Wystarcza następnie przeczyścić wodę drogą osadzania się lub przepuszczania przez filtr piaskowy.

Żelazo, znajdujące się w wodzie działa podobnie, jak żelazo, pochodzące z przyrządów do scukrzania, które, przeważnie są robione z blachy stalowej. Udzielają one tylko nieznacznych ilości żelaza z wyjątkiem wypadków rdzewienia. Należy więc starannie rdzy się wystrzegać. Ale zdarzają się wypadki anormalne, zasługujące w szczególności na naszą uwagę. Częstokroć mieliśmy możność obserwowania zbiorników, filtrów oraz łodzi chłodniczych, które po krótkiem użyciu wykazywały na powierzchni zupełnie wyraźne uszkodzenia. Powierzchnia bardzo prędko staje się chropowatą, metal się rozkłada i łuszczy, oddzielając cienkie warstwy, pod które dostaje się płyn; rdza bardzo prędko występuje i części metale, przegryzione przez rdzę oddzielają się przy najmniejszym wysiłku, na powierzchni powstają nowe uszkodzenia, które doprowadzają wkońcu do zupełnego przedziurawienia blachy. Widzieliśmy aparaty, które po użyciu w ciągu roku traciły 2 m/m na grubości.

Gdyby nie zapobiegano dalszemu rozkładowi po dwóch lub trzech latach byłyby zupełnie niezdatne do użytku. Oczywistem jest, że w tych warunkach znaczne ilości żelaza rozpuszczają się w brzeczce

---

*) Tłomaczenie z upoważnienia autora. Art. niniejszy ukazał w r. b. w Nr. 2 i 3 francuskiego czasopisma: „Brasserie et Malterie".

i że prócz strat, powodowanych przez prędkie zużywanie się urządzeń, ma się do czynienia z zaburzeniami podczas produkcji, powodowanemi przez żelazo.

Kiedy występują poważne zaburzenia przypisuje się je w większości wypadków zjawisku elektrolizy, które występuje z powodu powstawania stosów elektrycznych.

Nie ulega wątpliwości, iż podobne wypadki mogą zachodzić, jednakże w wielu razach nic one nie tłomaczą: np. jeżeli chodzi o nowy przyrząd zastępujący bez żadnych zmian przyrząd dawny, który nigdy nie ujawniał żadnych uszkodzeń. Jakość metalu odgrywa w tym wypadku główną rolę. Dzisiaj do budowy zbiorników i osadników nie jest używana blacha żelazna, jak dawniej, lecz wyłącznie blacha stalowa. Z punktu widzenia mechanicznej odporności nic tym blachom nie można zarzucić, ale nie mają one ani tego samego składu chemicznego, ani struktury fizycznej blach używanych dawniej. Zdarza się też, iż częstokroć podlegają zmianom, których przyczynę trudno jest wykryć. Zależy to oczywiście od składu chemicznego i od sposobu wyrobu stali, ale trudno jest dać pod tym względem więcej szczegółów, nie zagłębiając się w wyczerpujące badanie wadliwych blach.

Obecnie jedyny środek, jakim rozporządzamy, by przeszkodzić postępowaniu nienormalnego rozkładu blachy, polega na pokrywaniu wewnętrznej powierzchni warstwą aluminjum.

Obecność żelaza, które mogło rozpuścić się w przyrządach, ujawnia się zabarwieniem niebieskawo-szarem miazgi, które występuje na powierzchni śruty. Zabarwienie to jest wynikiem związku żelaza z garbnikami, pochodzącemi z otoczek słodu. Ale obecność żelaza może mieć jeszcze poważniejsze następstwa.

Przedewszystkiem może poważnie wpływać na powstrzymanie procesu scukrzania i niejednokrotnie obserwowano, iż w niektórych zbiornikach proces scukrzania następuje powolniej. Tłomaczy to fakt, że diastaza słodu należy prawdopodobnie do natury albuminoidalnej przez co może wchodzić w związki z żelazem, które ją częściowo strącają, albo poprostu krępują jej działanie. Trudności w procesie scukrzania mogą naturalnie pociągnąć w następstwie zmniejszenie wydajności.

Z drugiej strony wiemy, że żelazo daje, wiążąc się z substancjami albuminoidalnemi, zawiesinę ciał, pozostających w stanie nieskończonej podzielności, a nie zbijających się w osad kłaczkowaty. Większość tych substancji, które są strącane, zostaje zatrzymana przez śrutę jednakże najdrobniejsze cząsteczki mogą dostać się w pory śrutowin i wpływać powstrzymująco na filtrację. Niektóre z nich nie są jednak zatrzymywane przez filtracje i zakłócają warzenie i klarowanie.

Przedostawanie się tych substancji do kotła ma szkodliwy wpływ na łamanie się, które częstokroć bywa wadliwe. Związki żelaza z substancjami białkowemi istnieją w tym wypadku i podczas fermentacji, co powoduje, iż piwo jest zmącone i nie klaruje się normalnie. W rezultacie otrzymuje się piwo bardzo trudne do przefiltrowania i, naogół biorąc, wrażliwe na zimno, ponieważ zawiera w stanie koloidalnym związki żelaziste, które łatwo ulegają strącaniu.

(Ciąg dalszy nastąpi).

PIWOWARSTWO W ROSJI.

„Tageszeitung für Brauerei" podaje w dalszym ciągu informacje dotyczące piwowarstwa w Rosji oraz tamtejszych warunków produkcji. Dowiadujemy się, że przemysł piwowarski jest zaopatrywany w surowce przez specjalne komitety zakupu, które jednakże nie zawsze dostarczają produktów nadających się pod względem jakościowym do wyrobu dobrego piwa. Fakt ten sprawił, że główna rada gospodarcza postanowiła powołać do życia specjalny urząd, którego celem będzie zaopatrywanie wszystkich browarów rosyjskich w jęczmień, chmiel i inne surowce, oraz czuwanie nad tem, by surowce te były dostarczone prędko i odpowiedniej jakości. Spożycie piwa w 1924/25 roku miesięcznie wahało się od 700 tysięcy do 2.200.000 wiader (12 litrów). Czyli, że przeciętnie wynosiło 1,5 miljona wiader miesięcznie. Sprzedaż piwa odbywa się przeważnie w butelkach (60%). W Rosji znajduje się około 90 miljonów butelek. Obciąganie piwa w butelki przewidywane jest w sposób następujący w ciągu najbliższych 5 lat: rok 1926 — 18 milj. wiader — 360 milj. butelek;

rok 1927 — 23 milj. wiader — 460 milj. butelek;
rok 1928 — 27,4 milj. wiader — 548 milj. butelek;
rok 1929 — 32,4 milj. wiader — 648 milj. butelek;
rok 1930 — 36 milj. wiader — 720 milj. butelek.

Wpłynie to na wzrost produkcji w rosyjskim przemyśle szklanym. Przewidywana jest konieczność wzrostu produkcji hut szklanych według następującego szematu: rok 1926 — 18 miljonów butelek, rok 1927 — 48 miljonów butelek, rok 1928 — 49 miljonów butelek, rok 1929 — 57 miljonów butelek, rok 1930 — 55 miljonów butelek.

ROZWÓJ PIWOWARSTWA WŁOSKIEGO.

Warunki, które zapanowały we Włoszech, dzięki ujęciu władzy przez Mussoliniego, odbiły się przedewszystkiem na przemyśle, a więc i na piwowarstwie. Nie mówiąc o uspokojeniu, które zapanowało w stosunkach społecznych i wyraziło się w złagodzeniu konfliktu pomiędzy pracownikami a pracodawcami, co odbiło się na wydajności pracy, należy podkreślić ogólną tendencję do ekspansji przedewszystkiem ekonomicznej, jaka opanowała całe życie włoskie.

Włoski przemysł piwowarski, który jeszcze niedawno nie wystarczał na pokrycie zapotrzebowania wewnętrznego rynku, zaczyna robić projekty ekspansji do kolonji i do krajów położonych na południe i wschód od półwyspu Apenińskiego.

Według danych publikowanych przez ministerjum finansów produkcja 1925 roku dała 1.330.555 htl. w porównaniu z 1.280.000 htl., jakie wyprodukowano w 1924 roku. Dochód z podatków państwowych od piwa obliczony w marcu 1926 roku za rok 1925 wyniósł według oficjalnych danych 8.497.000 lirów w porównaniu z 6.240.000 lirów, które dał rok 1924.

Organ piwowarów włoskich „La Birra“ omawiając te liczby stwierdza stały rozwój piwowarstwa włoskiego i prorokuje mu jaknajlepszą przyszłość. W artykule „La Esportazionne della Birra“ są przytoczone cyfry dotyczące obecnego eksportu piwa włoskiego. Dowiadujemy się, że jeden z browarów, znajdujących się w Trjeście eksportuje już teraz do kolonji 3.000 htl. piwa głównie do Trypolis, Bengasi, Massaua, Asmara i Kisimaio. Tenże browar wywozi około 7.000 htl. do Palestyny, Egiptu i Indji gdzie z powodzeniem już teraz konkuruje z piwami niemieckiemi.

Pismo „Piccolo di Trieste“ w związku z tem pisze: „Mussolini zupełnie słusznie zaleca zwrócić baczniejszą uwagę na kolonje, które powinny stać się naszym wielkim rynkiem zbytu i przyczynić się do ekonomicznego rozwoju narodu“.

Słabą stroną przemysłu piwowarskiego we Włoszech jest brak odpowiedniej ilości surowców, ale i pod tym względem daje się zauważyć duże polepszenie w kierunku rozwoju głównie miejscowego słodownictwa. Zostały założone specjalne stacje doświadczalne, których zadaniem jest wyprodukowanie typu jęczmienia zbliżonego do jęczmienia czechosłowackiego, cieszącego się we Włoszech wielkiem powodzeniem. W chwili obecnej jęczmień jest głównie produkowany w Apulji, Sycylji i Sardynji. W ostatnich czasach zaczęto uprawiać jęczmień również w Kampanji i w wielu miejscowościach Włoch południowych, przyczem pod uprawę zajmowane są przewanie tereny położone na wysokości 300 mtr. nad poziomem morza. Wysiłki w kierunku otrzymania gatunków jęczmienia, dającego dobry słód już częściowo zostały uwieńczone powodzeniem. Jęczmień, który produkuje się już obecnie w znacznych ilościach zawiera substancje azotowe w ilości od 10 — 12%, przeciętna zdolność kiełkowania wynosi 97%, a zawartość ekstraktu dochodzi do 77 — 78%.

CZYSZCZENIE BUTELEK BEZ SZCZOTEK.

Na ostatnich wystawach piwowarskich w Londynie, Berlinie i Wiedniu, największą rolę odgrywały i najbardziej zasługiwały na uwagę eksponaty, świadczące o bezustannym rozwoju techniki piwowarskiej. Cały szereg firm wystawił nowe udoskonalone aparaty do czyszczenia butelek bez użycia szczotek. Opisy tych aparatów znajdujemy we francuskich i niemieckich pismach fachowych, które zdawały sprawozdania z tych wystaw. Szczególną uwagę sprawozdawców zwracał typ maszyny amerykańskiej, wyrabiany w Stanach Zjednoczonych w Saint Louis przez firmę la Barry Wehmiller Machine Co. O maszynie tej zamieściły dłuższe artykuły „Le Petit Journal du Brasseur“ i „Tageszeitung für Brauerei“. W ostatnich czasach w „Tageszeitung für Brauerei“ ukazał się artykuł dyrektora technicznego jednego z największych browarów w Ameryce Południowej Compania Nacional de Cerveza, który znajduje się w porcie Callao, położonym w pobliżu stolicy Peru Limy. Z artykułu tego dowiadujemy się, że w Ameryce Południowej 75% przyrządów do czyszczenia butelek należy do typu aparatów, czyszczących bez zastosowania szczotki. Wszystkie te aparaty z nielicznemi wyjątkami są dostarczane przez wspomnianą amerykańską firmę. Samo czyszczenie butelki przez natrysk wody pod ciśnieniem 4 atmosfer, natu-

ralnie, nie wystarcza do zupełnego oczyszczenia butelki. Pierwszym i koniecznym warunkiem otrzymania butelki zupełnie czystej jest dostatecznie długie moczenie jej, podczas którego butelka w sposób automatyczny jest napełniana wodą i opróżniana kilkakrotnie. Kombinując dobre uprzednie wymoczenie butelki z silnemi natryskami wody otrzymuje się oczyszczenie butelek jaknajbrudniejszych. Wyjątek stanowią butelki zanieczyszczone oliwą. Nie zaleca się wprowadzanie tych butelek do aparatu. Butelki po winie natomiast czyszczą się jaknajlepiej. Wino, w szczególności wino czerwone, jak wiadomo tworzy osad, który z czasem staje się trwały jak kamień. Osad ten daje się usunąć w aparacie wyrabianym przez wspomnianą amerykańską firmę prawie w zupełności. Nieznaczne resztki osadu, które pomimo najstaranniejszego natryskiwania czasami jednakże pozostają, nie przedstawiają żadnego niebezpieczeństwa, ponieważ podczas pasteuryzacji nie są naruszane i nie rozpuszczają się. Stwierdzono w praktyce, że piwo nalewane do podobnych butelek konserwuje się równie dobrze, jak w butelkach zupełnie czystych.

Rozumie się samo przez się, że maszyny te zużywają więcej wody niż maszyny, które posługują się szczotkami, ale strata ta jest wynagrodzona mniejszem zużywaniem się kosztownych szczotek oraz ekonomją czasu, ponieważ pracują znacznie prędzej. Bardzo ważną sprawą przy zakupie aparatów do czyszczenia butelek bez zastosowania szczotek jest dokładne obliczenie ilości wody, jaką się rozporządza. W razie jeżeli ilość ta nie wystarcza dla zakupionego przyrządu woda jest tylko rozpylana, co nie wystarcza do oczyszczenia naprawdę brudnych butelek.

Zużywanie się przyrządu do czyszczenia butelek omawianego typu jest bardzo małe. Zajmuje on przestrzeń 8 mtr.², przy wysokości 2,40 mtr. Zużytkowanie energji jest również bardzo słabe. O tem jak wyzyskana jest przestrzeń w nowoczesnych browarach południowo-amerykańskich świadczy fakt, że w browarze Compania National de Cerveza w Callao całe urządzenie zawierające przyrządy do czyszczenia butelek, butelkowania, przyrząd do pasteuryzacji i do naklejania etykiet zajmuje wszystkiego 68 mtr.². Zakład ten pracuje z wydajnością 500 tuzinów butelek w ciągu godziny, przyczem przy pracy tej zatrudnionych jest zaledwie 14 robotników.

PIWOWARSTWO NA UKRAINIE.

„Tageszeitung für Brauerei" podaje, że w chwili obecnej na Ukrainie sowieckiej jest czynnych 71 browarów. W ciągu najbliższych 4 lat jest przewidywane otwarcie dalszych 5 browarów, co pozwoli piwowarstwu ukraińskiemu osiągnąć 83% swej wydajności przedwojennej.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Związki dzielnicowe usilnie proszą PP. Członków o uregulowanie składek, w szczególności składek zaległych za rok ubiegły.

Ponieważ **termin zapisów do Szkoły Piwowarskiej w Krakowie mija z dniem 15 czerwca,** uprasza się browary o nadsyłanie zgoszeń kandydatów bezpośrednio do Dyrekcij szkoły przed tym terminem. Do podania należy załączyć odpisy dokumentów kandydata.

Dnia 1 i 27 października 1925 roku C. Z. P. P. i S. w R. P. zwrócił się do Ministerstwa Skarbu Departament Akcyz i Monopolów podając do wiadomości trudności, jakie spotykają browary w handlu piwem ze strony władz wykonawczych skarbowych, a nawet władz administracyjnych, gdyż te ostatnie w wielu wypadkach jeszcze uważają, iż przysługuje im prawo wydawania koncesji. Stanowisko Centralnego Związku zostało sformułowane w następujący sposób: 1) piwo zawierające do $2^1/_2$% alkoholu nie podlega ograniczeniom ustawy przeciwalkoholowej i znaj-

dować się może w wolnym handlu po wykupieniu zwykłego patentu akcyzowego, 2) to samo dotyczy wyszynku tegoż piwa, 3) redukcja koncesji lub ograniczenie ich ilości w stosunku do liczby mieszkańców odnoszą się wyłącznie do wyszynku napojów, zawierających więcej niż $2^1/_2{}^0/_0$ alkoholu i nie dotyczą składów hurtowych piwa, 4) skład hurtowy piwa nie potrzebuje specjalnej koncesji na butelkowanie.

Zważywszy, iż pod wszystkiemi wymienionemi względami browary napotykały trudności jedynie w województwach małopolskich, podanie Centralnego Związku zostało przesłane do Izby Skarbowej w Krakowie, skąd z datą 28 maja 1926 roku nadeszła odpowiedź, którą podajemy poniżej, zaznaczając, iż zdaniem Centralnego Związku nie jest ona zgodna z duchem ustawy przeciwalkoholowej i ustawy o monopolu spirytusowym ze względu na co Centralny Związek robi starania ażeby sprawa została ponownie rozpatrzona i zdecydowana przez Ministerstwo Skarbu.

ODPIS.

Izba Skarbowa w Krakowie Kraków, dnia 28 maja 1926 r.
L. 15764/26/IV.

Na podanie z dnia 5 listopada 1925 roku wniesione do tutejszej Izby Skarbowej, pismo z dnia 16 listopada 1925, wystosowane do Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Warszawie i nadesłane tutaj w odpisie reskryptem Ministerstwa Skarbu z dnia 18 listopada 1925, L. 19047/A, tudzież podania Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 1 października 1925 i z dnia 27 października 1925 wniesione do Ministerstwa Skarbu, oznajmia Izba Skarbowa co następuje:

1) Z postanowień art. 12 i 13 ust. z dnia 12 czerwca 1924, Dz. U. R. P., Nr. 65, poz. 635 tudzież §§ 15 do 25 rozporządzenia Ministra Skarbu z dnia 25 sierpnia 1924, Dz. U. R. P. Nr. 90, poz. 850 wynika niewątpliwie, że piwo, jako napój wyprodukowany za pomocą fermentacji jest napojem alkoholowym.

Wobec tekstu art. 79 ustawy z dnia 31 lipca 1924 w brzmieniu ogłoszonem rozporządzeniem Ministra Skarbu z dnia 17 września 1925 Dz. U. R. P. Nr. 102, poz. 720, nie może Izba Skarbowa zgodzić się z zapatrywaniem, jakoby sprzedaż pewnych gatunków piwa, a w szczególności piwa zawierającego do $2{,}5^0/_0$ alkoholu mogła się odbywać bez zezwolenia (koncesji) skarbowego (ej) za wykupieniem samego patentu akcyzowego.

Izba skarbowa obstaje owszem przy zapatrywaniu, że do wykonywania sprzedaży piwa, bez względu na zawartość w niem alkoholu, jest potrzebne zezwolenie skarbowe, stwierdza jednak wyraźnie, że dotychczasowe zezwolenia wydane przez władze administracyjne nie podlegają rewizji po myśli rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 27 grudnia 1924 r., Dz. U. R. P. Nr. 114, poz. 1022 i rozporządzenia Ministra Skarbu dnia 8 lipca 1925 r. Dz. U. R. P. Nr. 74, poz. 520, powinny być jednak poddane rewizji po myśli ustawy z dnia 23 kwietnia 1920 r. w brzmieniu ustalonem rozp. Ministra Zdrowia Publicznego z dnia 10 kwietnia 1922 r. Dz. U. R. P. 35, poz 299 i rozporządzenia wykonawczego Ministra Zdrowia Publicznego z dnia 2 czerwca 1922 roku Dz. U. R. P. Nr. 51, poz 462, która to rewizja w okręgu administracyjnym tut. Izby Skarbowej dotychczas przez władze administracyjne dokonaną nie została.

2) Piwo o zawartości alkoholu do $2{,}5^0/_0$ jest po myśli ust. z dnia 23 kwietnia 1920 r. w brzmieniu ustalonem rozp. Ministra Zdrowia Publicznego z dnia 10 kwietnia 1922 r. Dz. U. R. P. Nr. 35, poz. 299 i rozporządzenia wykonawczego Ministra Zdrowia z dnia 2 czerwca 1922 r. Dz. U. R. P. Nr. 51, poz. 462, napojem alkoholowym o tyle uprzywilejowanym, że sprzedaż takiego piwa nie podlega ograniczeniom przepisanym ustawą z dnia 23 kwietnia 1920 r. ani co do uchwalenia zakazu sprzedaży przez gminę, ani co do rozszerzenia takiego zakazu przez powiatową władzę komunalną na cały powiat, ani co do normy jednej sprzedaży detalicznej na 2500 mieszkańców, t. j. liczby sprzedaży detalicznych, ani wreszcie co do położenia miejsca sprzedaży.

Wobec tego może Izba skarbowa udzielać zezwoleń na detaliczną sprzedaż takiego piwa i będzie z tego prawa robić użytek, co do wszystkich petentów, przeciw którym nie będą zachodzić przeszkody prawne z art. 81 ustawy o monopolu spirytusowym. Za piwo zawierające do $2^1/_2{}^0/_0$ alkoholu może być jednak w myśl par. I rozporządzenia wykonawczego Ministra Zdrowia Publicznego z dnia 2 czerwca 1922 r. Dz. U. R. P. Nr. 51, poz. 462, uważane tylko piwo wypuszczone w handlu w naczyniach, na których producent wyraźnie zaznaczył zawartość alkoholu do $2{,}5^0/_0$. Za zaznaczenie to będzie odpowiedzialny browar, względnie hurtowy skład piwa, z którego piwo pochodzi. Oznaczenie zawartości alkoholu w piwie należy przedsiębrać metodą wagową, t. j. w procentach ciężarowych, a to ze względu na okoliczności, że zawartość ekstraktu, którego pewna część (cukier) przemienia się w alkohol, bada się również tak w brzeczce, jak i w piwie instrumentem ciężarowym (sacharometr).

3) Hurtowe sprzedaże piwa nie podlegają rewizji ani po myśli rozp. Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 27 grudnia 1924 r. Dz U. R. Nr. 114, poz. 1022 i rozp. Ministra Skarbu z dnia 8 lipca 1925 r. Dz. U. P. Nr. 74, poz. 520, ani też po myśli ustawy z dnia 29 kwietnia 1920 r. w brzmieniu ustalonem rozp. Ministra Zdrowia Publicznego z dnia 10 kwietnia 1922 roku Dz. U. R. P. Nr. 35, poz. 299 i rozp. wykonawczem Ministra Zdrowia Publicznego z dnia 2 czerwca 1922 Dz. U. R. P. Nr. 51, poz. 462.

Składy takie mogą w myśl wyraźnych postanowień § 3 rozp. Ministra Skarbu z dnia 21 grudnia 1925 r. Dz. U. R. P. Nr. 129, poz. 926, bez specjalnego upoważnienia władz skarbowych lub administracyjnych spuszczać piwo z beczek, otrzymanych z browaru do mniejszych naczyń, jednak tylko za pisemnem upoważnieniem przedsiębiorcy browaru i przy zaznaczeniu na naczyniach napełnionych w składzie firmy i adresu składu. Na etykietach lub w inny sposób można również oznaczać firmę browaru, z którego piwo pochodzi.

Przy załatwianiu próśb o nowe zezwolenia na hurtowe składy piwa, będzie Izba skarbowa jak dotychczas zasięgać opinji władz administracyjnych albowiem w tego rodzaju sprawach chodzi nie tylko o zbyt piwa, pożądany ze stanowiska browarów i stanowiska skarbowego, ale także w interesie konsumentów i pracowników, zajętych w składzie o przestrzeganie przepisów sanitarnych i innych przemysłowych przepisów, należących do zakresu działania władz administracyjnych.

Izba skarbowa uważa zresztą za niewłaściwe tworzenie tak ważnych przedsiębiorstw bez wiedzy i zgody władz administracyjnych, odpowiedzialnych dotychczas wyłącznie wobec braku rozporządzenia zapowiedzianego w art. 84 ust. o monopolu spirytusowym, za przestrzeganie wymogów zdrowotności i porządku. Izba skarbowa przypuszcza przytem, że hurtowe składy piwa istniejące już na podstawie zezwoleń udzielonych przez władze administracyjne odpowiadają wymogom zdrowotności i porządku. Postępowanie wyżej przedstawione, jako oparte na obowiązujących przepisach może uledz zmianie tylko na wyraźne zarządzenie Ministerstwa Skarbu, któremu przedkłada się odpis niniejszego pisma.

Odpisy niniejszego pisma otrzymują równocześnie Województwo Krakowskie, wszystkie podległe tutejszej Izbie skarbowej urzędy akcyz i monopolów państwowych oraz Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Warszawie.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	26/V.	33 — 34 zł.
	29/V.	34 — 35 zł.
Poznań.	26/V.	34 — 36 zł.
	28/V.	34 — 36 zł.
Łódź.	27/V.	38 — 39 zł.
	28/V.	38,50 zł.
Grudziądz.	25/V.	33,50 zł.
	28/V.	33 — 35 zł.
	1/VI.	40 — 42 zł.
Praga.	28/V.	142 — 145 k. č.
Berlin.	29/V.	18,70 — 20,00 Mk. n.
	1/VI.	17,00 — 20,00 Mk. n
Hamburg.	28/V.	Dunaj 10,20 hfl., Malt barley 9,30 hfl.
	29/V.	Dunaj 9 hfl.. Malt. barley 9,50 hfl.
	1/VI.	Dunaj 7,60 hfl.
Chicago.	28/V.	Malt. barley 63 — 73 cts. za bushel.

CENY CHMIELU.

Warszawa.	28/V.	Osłabienie na rynku z powodu chłodów zarówno u nas jak i zagranicą. Notowano za 50 kg. prima A 140 dol., prima B 130 dol., secunda 110 — 115 dol., gorszych gatunków nie notowano.
Lwów.	31/V.	Na rynku tendencja zniżkowa. W ostatnim tygodniu notowano: prima 125—135 dol., secundo 105 — 115 dol. za 50 kg.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 120.—; 1/2 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 30.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7